目錄

燕窩襯菜　魚翅襯菜　海參襯菜　鮑魚襯菜
熊掌　猪肉　羊肉　鷄類　鴨類　魚類
蝦圓　蟹圓　豆腐　腐皮　生巾　芋苗
茄勒　粥類　西人麪食　魯氏酒法　酒豆豉
醬油法　甜醬法　腐乳　製櫞　製欖　藏核桃法
藏栗子法　藏梨子法　藏棗子法　暈醬油　榧酥
柑橘　変蛋　焙鷄　酥魚　煨鷄鵝鴨
醃蟹　糖蟹　蝦鬆　田螺　糟泥螺　凮肉
千里脯　暑月权肉法　烝豬頭　水晶肉圓
煠魚　魚鮓　鱑魚

燕窩襯菜

油煠鸡豆　魚豆　窩煠　魚膘襯天花　荷色魚

去骨鴨整燉去足撕碎包鴨皮肥鴨切骨牌片去管鷄腰子鴨撕

碎名為糊塗鴨肥鸡皮切絲鴨舌鴨掌去骨鸡鴨翅第二節去骨

大片鸡脯火腿片貼肥肉片鷄絲火腿笋絲蟹腿　爛蟹羹

連魚拌頭拖腹　麪條魚去骨頭尾季花魚絲煠过白魚腹去骨河南

光州豬皮也　醉黃雀脯　鴿蛋油煠襯底鴿蛋打裯入氷

糖蒸作底蜂蝦取硬边煠过鯽魚腦素燕窩捆成捲　生鸡脯

搗爛少加豆粉　班魚肝　莧肉片鸡粥　野鸡片肥鸡片

火腿片　野鸡片火腿肥片鸡脯片肥火腿片或絲　火腿

去皮留精肥整肉切片或絲冬笋絲　鸡皮尖火腿片　鸡

鴨肫肝絲　鴨舌絲　干肉　皮絲　糟肉絲　白肺條

嫩笋尖雝肉　猪管穿火腿条　猪髓穿火腿条　白魚腹　鯽魚腹
皮去骨　折碎春班魚　煠魚腹魚絲　鴿蛋襯燕窩底　核
桃仁蘑菇香蕈絲　凡宴葷客先取鮮汁和如鷄鴨火腿蝦
米等項以作各之用凡宴素客亦先取鮮汁如笋菌香蕈蘑菇
等項併可製葷饌

魚翅襯菜

燒魚翅少入醋　甲魚　雷菌襯　魚翅絲襯火腿鷄皮去
骨肥鴨　糟肥鷄腿　鷄片穿火腿片　鷄絲　火腿絲
野鷄去骨菜苔鴨皮足腿　魚翅以金針菜肉絲燉燗常食
和顏色鮮憂鬱有益于人　鷄皮肥肉條煨炒魚翅鴨皮襯
魚翅作餅煨燗作羹　又粉皮鷄皮香蕈笋熩　魚翅配鷄
冠油燒　蟬蠍煨魚翅　麪条魚煨魚翅　假魚翅用海蜇
皮厚者上連下切絲或燗燒魚翅去鬚取脊肉切大髓子魂
肥鴨火腿魂煨羹甲魚煨沙魚皮

海参襯菜

蝴蝶海参　将大海参披蹈或襯甲魚裙边穿肥火腿條尋
魚頭上皮并肚肉燒対開大海参回魚同　冠油塊燒海参
煠蝦圓襯海参　炒海参絲加火腿　爛海参襯小魚元或
小蝦元　脊筋蹄筋　陳糟爛海参燒亦可　蛼螯爛（絲）海参
絲　海参球内嵌火腿鴆皮笋紅白（煨）皆可或用松仁蝦仁瓢
海参粥用鮮汁煨成糊　海参用蛋清網油色成假饅魚式
其味勝真　海参發透切丁五分段煨爛製盤假充饅魚
海参来煨爛作羹　海参切三分段加火腿打鴆汁煨爛还
白対搓　海参条配冠油燒海参襯蹄尖筋骨脊笋燒　拌
魚頭去骨撕碎襯塊海参燒成爛　尋魚回魚同　整海参
鴨舌火腿笋熗炒海参猪舌根燒海参　瓢海参　蝦絨火

海参襯法

腿或片再搽網油外再裹網油野鴨海參羹襯火腿猪胰作羹班魚肝燒海參燗亦可　猪腦打蛋黃油煠燒海參　又鴨肝猪脊燒海參　木耳煨海參　極燗為度

鮑魚襯菜

鮑魚配鹿筋絲　鴨肫絲　冬筍絲　香蕈絲燒煨皆可油煠鮑魚片煨鴨塊去骨亦可用腐皮煨者　鮑魚絲或片炒鮑魚切大骰子塊煨肉塊　火腿片煨鮑魚塊荸薺煨淡菜

製熊掌以黃泥封固慢火煨一宿則毛纖隨泥而淨用竹刀
細細劃開須流水沖半日以紅性盡為度加火腿及肘子肉
和香料煨爛味厚而不羶

假熊掌用火腿爪皮肺煨爛

駝峯用帶殼核桃同煮片極薄以蜜糖醮食甚補陽分但胃
弱者不能咽也口外野駝更勝

關東鹿肉蒸熟片用又加丁香大料燒用

煮油先用滾水焯過使毛骨淨尽切成方塊将作料醬油和成
一大盂同肉入罐煨爛再加水以汁于為度既淂真味且可
久貯
小猪肥嫩者用豆腐片襯底重湯蒸熟不膩口猪尾連豚割
下約三五斤用盐醃数日晒晾蒸食勝美于家鄉肉
鮮肉以盐擦透用粗紙包数層入灶灰過一二宿取出蒸食
與火無異如晒時用香油抹上不引蠅子又盐八分硝二分
合拌擦肉一時盐味即透
荔枝肉　取短肋刮淨下鍋小滾後去沫加酒青笋木耳等
候既到盛起去皮切長方塊如東坡肉大四面劃細花用菜
油炮黄即入醬油以手折碎或用刀切小塊取录豆芽去頭
尾亦用菜油炒好下肉湯少許即将肉并木耳笋等下鍋一

滚再加酒并青菜葱末少許即起又不用豆芽菜肉炮黄後
干切蓞片方塊而撒花椒盐

東坡肉　肉取方正一塊刮淨切長層約二寸許下鍋小滚
後去沫每一斤下木爪酒四两(福珍亦可)炒糖色入半爛加醬油
火候既到下冰糖数塊将湯收干用山藥蒸爛去皮襯底肉
每斤入大茴三顆

鑵悶肉　将肉洗净切小方塊裝小磁鑵内用水八分下長
葱酒盐皮帋封固以黄泥塗口并用湿草帋包外龍糠火肉
一復時火候侵到

燒肉茄　大茄子去挖空肉加細糜加葱酒醬油等項入茄
内将茄盖好用竹簽定菜油爆黄所有肉皮亦下鍋入大茴
醬油酒加水煮爛候湯干起鍋時再用青葱末拌糖少許

肉餅豆腐　肉去皮骨切細糜加鷄蛋白葱酒醬油等做成
元不拘大小同菜油爆黄透下酒醬油等大回以青水煮熟
爛候湯将干另炒小塊豆腐拌和再加葱末起鍋如木耳笋
及茭白等皆可下也　又不用豆腐湯亦不收干起鍋時小
粉条子或粉皮亦可又收干湯用冬日大菜心菜油炒爛拌
入肉餅其味更佳

炒花頭燒肉　肉切方塊下鍋滚後去沫下酒加洋糖炒色
半爛入醬油冬笋(加茭角塊)既爛湯多以洋糖收干菜花頭用温
水泡開切細菜油一炒下肉鍋一両滚即起加葱末少許

馬蘭頭(燒)肉　肉切方塊下鍋小滚去沫加酒及洋糖炒色米
爛加醬油大蒜茭白爛後湯将干将馬蘭頭温水淹開切細
菜油一炒下肉鍋少滚即盛起未起鍋前加冰糖少許

肉元　肉刣火腿丁油煠或用藕粉團

新嫩茄去皮加刣入肉元

肉醬

香糟炒肉　煨糟肉　象牙肉肉切細条如牙筷式燒徽州

州大燒炒肉　肉用清水一煠切塊大燒紅鍋爆炒黃色盐

和黃酒傾入再加醬油炒八分熟肉有盐故不走油

煨肉肉加谿蛋

肉五斤切塊醋油醬油水各一宮碗同煮加盐三錢五分紅

燒肉元　肋肉去皮筋骨膜切豆丁甜醬一揉和豆粉鷄蛋

清生煎入拌作料再焖　蒸用者取豚尖刣用

蜱蠍煨肉

冬笋切茭角塊煨火腿方塊

鱉肉　猪脅連尾一塊如鱉式醬油酒燒

荔枝肉元　肉切大骰子塊面劃荔枝式醬油酒燒

五花肉一方去排骨用炒熟花椒盐两面揉擦醃十日時十

十日其味甚火腿

薺菜干燒鷄塊肉塊

燒大塊東坡肉

家鄉肉切片冷吃始香

葱筒鑵肉丁

煱燒肉

盐酒燒煨肉

紅蹄　用白粉皮茭白絲燒

海蜇煨猪蹄加蝦米

取金銀蹄煨 用皮

蝦米燒猪肘 每斤約用一兩

家鄉腿剩下鹽硝滷入鍋煎冷定裝缸蓋好皮帋週圍封固

如次年家鄉腿仍用此滷浸之更得其味然猪揔在五六十

斤以內者

雷菌煨蹄

湖縐蹄 油燒（煠）

肚猪尖拌用

肺肚各丁燜豆腐製與文師豆腐同加火腿丁鴨油肚切細

絲加碎豆腐米粉炒

豆粉細紅醬燒猪髓

猪下腮肥而不膩可煨可燒

買猪肝腸要帶油者猪肝剁糜加火腿丁笋丁 脂油炒

湯羊肉切片盛盤重陽蒸時用紹興糟和水鍋边漸次鑵之不見糟而宛然糟肉頗為別致

口外吐番炉羊以整綿羊收拾干净挖一坑以炭数百斤生紅漸消乃以鉄練掛整羊其中四面以草皮圍之不使走風氣味過夜開出羊皮不焦而骨節俱酥比平常燒更美若內仿做即整羊腿肥羊以餅炉如法製之亦可但火候須庖人在行耳

煨羊肉羊肉正塊河水浸一時細洗切為大塊用竹蘿瀝干加洋糖拌肉如醃肉法以手用刀搜肉復洗再拌再槎洗糖味去尽用手揞干入鍋微煮瀝去血水入胡桃数枚先用平頭水煮羊肉半爛入甜醬煮加醬油再煮以爛為度　如做羊脯亦用此法不過少放水多加酒與醬油半爛微火煮切

令蕉以湯千七分用盤盛起結凍用片羊肉
又關東羊蒸熟片用
羊肉去皮骨白水煮二三沸撈起原水不用另加花椒小茴
香水用五斤小茴一大酒杯花椒一小酒杯煮湯每次用水二
湯碗四次以花椒茴香無味為度同羊肉一齊下鍋者五六
滾加大蒜頭五個煮九分爛湯不可太多多如少酌量加滾
水

鴳皮蘇州有處可賣　糟者更佳　鷄腎鴨舌同
鷄塊用火腿冬笋菌子煨
瓶兒菜切碎燜鷄絲多入醋酸湯
煨鷄塊去骨加栗肉燜葶薺亦可
鷄鴨心切開一拌火腿片燒　鷄鴨肝切骰子塊燜鷄鴨肫
切片冬笋火腿片蒸或燒　百合瓣煨鴨塊切麪入鷄絲火
腿絲炒
松子鷄　鷄煮半爛去骨腹內隨意裝物松子仁
芝蔴鷄　捋整鷄用芝蔴作料紅燒
大鷄塊去骨大笋塊蔓菜或菜台煨
鷄肉餅　鷄膆肥肉蛋清豆粉麻油煎
子鷄煮熟細剔其骨不去皮麪餅做一大合置鷄拵肉重湯

再煮烝何開鷄仍整隻嘴爪完全好醬油食之其味甚佳此所兎子餅也每隻花錢一大員粤人珍之

萵苣燒鷄片　嫩黃爪去皮心切菱角塊煨鷄塊或燒爆炒

鷄　取肥肚黃脚鷄治淨切小方塊菜油爆黃加酒并肫肝香荕青笋大茴等同下煮半㶿入醬油愈爛愈炒起鍋用青葱末如不易㶿澆冷水此煮鷄之妙法也

糟魚煨肥鷄　鷄切四股下鍋後下酒陸續撇起黃油將熟熄火起去骨折碎仍下鍋糟魚去糟整塊下之滚後鷄滑糟味将魚撈起去骨再下鍋加青粉笋香荕鮮笋俱可以和淡為主起鍋以鷄油加麪上用濃葱椒

鴨同　所謂糟蒸魚時魚照此製

鷄切細丁油炒再作羹　鷄切骰子塊肉亦切骰子塊加笋丁香荕燒

鷄鴨製淨晾干用甜醬遍身擦過或入甜醬紅醬一宿再煨其味甚常　鳮鵞鴨煨各得鮮味

鴨肝並心皆可燜　鷄鴨心破開青菜心要爛麻雀膜亦可

鳮球　鷄刮米大用腐皮包油煠或燒

鷄粥　㶿豆腐丁加火腿丁

煨糟鷄　花椒煨鷄　鯗魚鷄　炒鷄捲　鷄絲粉皮

芥末湯或炒　紅湯鳮塊配百合煨

火腿細絲鷄切細絲炒㶿皆可冬笋豆腐皮絲同炒配肉片

煨鷄膜片　芹菜炒鷄片　蠏肉煨鷄片塊

鷄披片膆湯襯火腿笋香芃片
鷄去骨切塊粘米粉火腿香芃煨或燒
鸡膜拖蛋燒
鮝凍鷄去骨鮝菜菓煮熟并肉凍透夏日用
鷄腦羮 向酒館買三文一斤
撕煨鷄 蘑菇火腿同煨
大塊鷄 大蒜大葱煨
紅燒鷄翅 松仁鮝鷄元
鷄切骰子大塊花椒煮再用豆粉醬燜
白蘇鷄 肥鷄畧煨去骨加椒葱松仁剁碎包腐皮醬油脂
油燜 香芋或栗子交㡳菜頭煨油鴨或鴨塊
年久老鴨 腹肉用蘇原寄生一兩同煨極熟之最能益人
燕耳聾此秘方也
粵西白毛鳳頭烏骨鴨子比潮鴨差小其味甚佳最補中氣
粵東人爭購養之以為珍品勝如太和鸡云
石耳煨去骨整鴨
肥鴨一隻治淨剌參五六兩參用温水略浸片時板刷刷去
粗皮泥沙破開挖去肚内沙坭洗淨切棋子塊
先鴨圇囵煮三分熟去骨切小塊同參塊入原汁煨燗加醬
油酒再煨用湯鮝食湯如淡墨水色頗有海參清香氣味最
佳
菜花頭煨鴨 菜花頭即油菜頭又名萬年青青略醃晒半
干菜收存听用鴨切方塊用菜油煠黃酒醬油煮極爛將菜
花頭以水泡開切細菜油炒下鴨鍋内起鍋時加洋糖青葱

末

烱鴨　肥鴨切四股下鍋滾後下酒陸續撇起黃酒燗後撈起去骨切小方塊山藥另煮燗去皮切小方塊或加青筍香蕈冬筍俱切小方塊一起再下鍋滾後透盛起加灰子仁去皮核桃仁松子仁等斫取黃油交面上冬月可用韮菜白亦鬚切短

煨糟鴨　片糟鴨

石耳煨去骨整鴨

魚肚煨鴨塊

肥鴨煮熟去骨略醃用黃酒浸之即是糟鴨切骨牌片鴉鴨

肫肝切骰子塊配醃大頭菜葉燗并可作麪交用鹹肉火腿

筍鴨舌

又鴨去骨半边鹹鴨舌

関東鴨蒸熟片用

八宝鴨　鴨切小塊襯火腿苡仁蓮肉杂菓

魚片用山葯百合燒

糟魚去骨油煠紅燒

醃魚泡淡以洋入火酒澆片刻即同糟魚鮮者鮮魚亦可照此製也

魚醬

鷄丁燗魚或煨　芷菓葉燗魚片或燒或炒

鯽魚湯加火腿片或鯗魚片切塊

醋溜魚做法一鍋滾水魚一鍋作料魚熟投入作料內鰱魚治淨晒干醬油酒煮干烘作魚腊

鯖魚治淨晒干油煎醬油酒作魚腊裝瓶頭湏在下麪条魚切寸段火腿煨

白魚去骨入花椒盐酒紅烧肥而嫩　鰣魚同

魚餃　白魚去骨切片香芃紅烧紅脍

螃蟹白魚湯　蟹腿配白魚塊洋糖炖上盤

白魚片搵火腿片　魚捲火腿香芃絲襯

白魚元

凍白魚

鱘魚取春切方塊油煠煮

蘭花魚　鱘魚去骨紅烧

白魚　鱘魚　蘭花魚

小蝦餅用木耳蒜瓣燒

黃雀蝦圓　蝦仁剁𤡆用糟黃雀去骨切小塊入蝦肉剁為

元加火腿片鷄皮并香芃絲笋絲起鍋用鷄油交白冬月可

加韮菜白少許

蝦元剁入肉元加火腿丁

瓶兒菜切碎焖小蝦元　火腿花椒鹽剁入蝦元用油煠蝦

壳熬湯愈熬愈清清後撈起壳入石膏豆腐起鍋用葱姜

蝦元肉剁入火腿末油煠或用豆腐皮包

蝦肉剁碎用脂油滚包捲長条油煠切段

蝦末煨羊肉　蝦米剁入肉元

拌鱔魚　鱔魚煠熟勒絲油炸蒜办絲火腿絲笋絲茭白絲

醬油酒醋拌

蝦圓

蟹元　蟹腿米粉蛋清刮碎作元油煎煠

螃蟹蒸熟折肉以蟹兜七個滿裝用蛋清和脂油葱花大盤烝熟謂之七星蟹味更佳

連魚拖腹去皮切丁充雄蟹油

蟹燉肉作羹或燒

炒蟹腿

清湯蟹羹入菜心

鍋炒蟹　将蟹烝熟去黃取肉刮碎做蟹式撕成取黃加上

鍋燒名照殼蝦裝盤

蟹羹　用鴨蛋三斤醬油半酒杯鴨鴨汁一湯碗醬油一二千下烝膏或鷄油脂油将蟹肉一炒汁湯一碗醬油酒煮数沸如加碎姜汁半酒杯葱花一點即起盛入蛋膏碗内

油煠豆腐撕塊入笋米尖或核桃仁可爛可燒
豆腐用清水不入盐略煮去净腐氣再煮入黃酒之听用
豆腐元　配石耳白湯㸆
菁菜燒豆腐
豆腐餃　鮝火腿笋丁鷄絨燜
扒大豆腐　一二塊油煠過挖空填入肉丁海參等物仍以
腐切塊盖好再用脂油煎透味勝于常
新鮮蝦仁用菜油一炒下酒醬油姜末即盛起豆腐切小塊
煎黃下木耳青葱笋尖蝦仁同下起鍋再用葱末又不用豆
腐冬日大菜心煮㸆以蝦仁下之再加冬笋片
蝦米用黃酒泡透将豆腐煮黃以蝦米下之加青笋茭白起
鍋用白頭韭菜少許

瓜蕈豆腐　醬瓜陳醬姜切細将豆腐煎黃以瓜姜下之並
用青筍香芃末油多為要如有毛豆米加入更佳鴠粉和入
豆腐　腐干亦可
鴨臢丁細塊燜豆腐細丁或捻入豆腐和好再燜
火腿鴨舌燒豆腐
火腿冬筍菜台燒豆腐条
蒸石膏豆腐內加葷素等物
醃肉滷或火丁煮豆腐丁筍丁木耳香芃葱末鮮蛏脍豆腐
鷄蝦火腿絨燜
豆腐入豬臢充鴨臢或蒸或炒
松仁去衣剁碎捻入豆腐蒸熟切片再燜
蒸燜石膏豆腐　素用松仁葷用鷄丁入蔴油盐
假凍豆腐　豆腐用松仁切骨牌片清水滚作蜂窩眼入鷄
丁再滚配鷄皮火腿菌丁香芃燜
隔紗豆腐　豆腐披薄片夹火腿絨剁松子仁豆粘住如此
两三層蒸熟切条再燜或燒
豆腐球　豆腐作球式外滚米粉火腿鷄絨筍末蒸燗　又学
菁燒豆腐球
豆腐花加蛋清摟匀略蒸用銅杓舀作料荷花亦式或入胭
脂水染紅色再燜　又豆腐去上下皮取中心作荷花片豆
腐元脍松仁火腿丁
松仁豆腐　松仁火腿煨
杏仁豆腐　大杏仁去皮火腿鷄丁脂油燜
豆腐捻碎少加甜醬豆粉木耳丁麻油炒并作素麪交頭

豆腐腦撇去黄泔和鷄蛋清加鮮丁或火腿丁醬油頡襯青菜心三分長火腿丁脂油　又照式加瓜仁花欖仁洋糖加紅色或紅姜汁更妙名曰芙蓉豆腐

魚腦豆腐　鯽魚腦煮熟将腦挑出同豆腐燜　鯉魚白同

豆腐加盐摟碎入木耳香蕈笋尖各丁油煠并可果餡少加

豆腐蒸燜

杏酪豆腐花加鮮丁燜假西施乳　入猪腦捻碎濾淨或鷄腎亦可

鯽魚白燜文師豆腐

鴨舌鷄肝丁入文師豆腐

豆腐鷄蛋清合摟入銅㽅蒸銅㽅做对開者配焼海参並各種菜

燜豆腐用海參冬笋丁鴨湯或鷄湯肉煮燜豆腐入醬鍋加醬油煮十数沸並入海参各丁再入碎葱花一加即起或加些須豆腐亦可

豆腐入蘇州香糟燜

松仁或嫩笋尖燒皮

豆腐皮在鍋前守看用竹箬做兜遂張揭起盛之如粽包式
扎緊在另鍋用水煮要石塊壓住不使跑動結做一處如嫩(肥)
鵞以好醬油或笋滷糟油蘸食頗為肥美

素黃雀　軟腐皮切二寸方塊內包去皮核桃仁以金針破
開束要菜油煠黃下清水并醬油香蕈青笋茭白等煮好起
鍋加蘑菇蔴油

香蕈炒干腐皮

火腿片炒豆腐皮

生麪巾刣元入木耳荸薺或嫩笋尖山葯等加豆粉油煠爛
生麪巾入蘇州香糟罨復時爛
生麪巾每塊切如灰干大四面細花劃開菜油煠鬆撕成小
塊油盛起下清水煮爛加金針菜香蕈青笋俱用热水泡開
大茴等物火候既到仍下熟油收軟腐皮折開破三二張起
鍋下酒娘或洋糖面上加小蘑油
麪巾豆腐入素鮮汁煮過用
大燒素麪巾　麪巾大者十塊小者十五塊秋油一斤大茴四两
皮酒三斤麻油半斤天水二茶杯以醤和之
先将麪巾分作两半边刀切麻酥塊入砂鍋加皮酒一斤醤和
天水两茶杯竹箣隔底麪巾擺上文火煨滚入麻油四两皮
酒一斤蓋好文火煨候鍋内将干再添皮酒一斤放大茴四两
生麪巾

烧数滚則将大火製去文火煨之麪巾透熟将砂鍋拿起又
添油四両冷時用可

徽乾片穿核桃仁片燜或刀片入香糟罨復時燜亦可黃乾
入芥菜滷浸一宿臭者亦可取出洗净用黃酒或酒娘洋糖
整塊加黃菜油干烧

徽干片

蘿蔔元入刮碎荸薺米粉油煠烝

蘿蔔去粗皮切塊白水煮爛撈起不用原水每蘿卜一斤脂油一兩入鍋略炒蝦米研碎滾水泡透將蝦米入鍋醬油酌量加之俟蝦湯醬油之汁煮入蘿卜再少加豆粉葱花蒜花

山芋苗挖空入松仁燒

糖燒小芋苗

小芋苗刮元油煠

芋苗搽漿用鷄湯燜

小芋苗挖空填餡蒸熟整裝餡以炒熟芝蔴

匾豆去子填入椒盐麪或麪拖松仁燒

青豆去嫩衣烘干磨末用

寸長嫩茄勒四化不破頭嵌核桃仁或栗肉燒

紅粉皮燒茄塊

嫩茄刣糜和麪煎餅

元宝糕大小黄白不等先刻元宝木模一板十個用米粉填
一半仝餡素用搗爛松仁洋糖或芝蔴核桃仁葷用火腿肥
丁或刴肉小元
糯米粉合豆粉做糕
粉点心先買烝兒糕等類和入粉中即不粘牙

燕窩丁火腿鴨舌鷄皮晚米鷄湯煨粥鴨汁粥或用苡米煨
海參火腿加肉絲晚米葷湯煨粥羊腎粥鴨丁晚米煨粥野
鴨同鷄肝粥羊汁粥羊肝粥麻雀䑑丁火腿蔓菜新鮮晚米
煨粥牛乳粥
胏姜葷汁晚米粥　炒麪煨粥
鴨塊用苡米紅湯粥　火腿絨煨小米粥
建蓮去皮心用鮮汁先煨八分熟入晚米洋糖煨粥各種菓
品紅棗去皮核桃肉杏仁嶶岳研碎晚米同洋糖煨粥薺菜
口蘑香芃嫩笋尖鮮汁同晚米煨粥
百合同
苡米晚米煨粥糯米粥豇豆粥晚米粥菉豆去皮入晚米煨
粥　豆腐醬晚米煨粥　蓮子粉粥　菱粉粥　蕃茄粥

芋粥　油菜粥　菜須先炒熟　松仁粥　竹葉熬湯粥

西人麪食

盒子餡用鷄肉韮菜或猪肉煮用

燙麪餅　餡听用

乾炙薄餅　餡听用切四開供客

撈煎麪攤薄皮餡用韮菜猪肉油煎不可煠

䴛子煎餅　䴛子煎餅將䴛子擦絲和入麪加花椒塩麻油

煎

油煠茄餅　茄子切花內夾肉餡拖麪麻油煠

油煠翻㼽餅　法與茄子同

水餃菓餡內餡饃可下鍋撈起蘸醋或帶湯用猴兒臉肉臊

轂纍茼蒿拌和乾麪椒塩麻油烝用

米襲子麪下粥內加鷄絲煎豆腐絲

蕎麥麪和絡用羊肉臊

蝴蝶麪塩水和麪桿薄撕如錢大小鷄湯肉臊

一窩絲鷄湯肉臊與蝴蝶麪同

鏾糕麪水攙菜入油攤

石子炙油和麪內包椒塩或包糖将石子燒紅上下炙之油

搒酷水發麪做餅子油煠

枣糕發麪内嵌去核紅枣烝

囫圇發起麪火燒

猴子餅發麪内和椒塩麻油作小餅

破布衫塩水和麪桿薄撕大塊用鷄肉湯下

問句句麥麪豆麪攪和用鉄漏杓下

羊肉火燒木炭炉燒

香脂油餅生脂油剴葱椒塩做餅烙

剥皮点心發樣式隨意烝用

燙麪餃餡用肉菜皆可蒸

發麪包子餡素葷听用

疙瘩湯油错椒塩打稠麪加氷糖塊式滾起再入鷄蛋作繐

攪匀粘浮面即熟須用鮮湯

湯油麪餅如湯碗口大鬆而多層

白麪糖餅

發麪餅如通州大燒式裹餡用火熯熟飯碗口大供客上叉子火燒一盤

蘭州人做麪以上白麪用蛋清揉入工夫最久用指尖隨意

捏成細条長丈餘而不斷亦絶枝也

蜱蠍汁和麪或做餅或切麪一切鮮汁皆可如火腿鷄鴨鮮

西人麪食

蛏鮮蝦
芝蔴去皮炒熟研細末和麪
散麪入粥攪勻
葷汁麪青菜並澆頭先行製好同葷汁另貯一鍋麪熟入碗
加上葷汁素汁麪同

浙江魯氏酒
造麯在伏天將上白旱米一斗白麪三升水浸米一時取起
稍干拌麪紙做二十六封掛南樑通氣處一月取下搗擦晒
露四十九日夜收貯
造餅藥
七八月以旱稻米磨粉用蓼汁為丸梅子大用新稻草墊以
蒿稾或以竹葉代再加稻草蓋稾七日晒干收貯
造酵
造酵用小缸如做白酒坛每斗用藥二丸或三丸多則味老
少則味甘俟三日漿足入大缸如後法造用米一石三斗水
浸四五日撈起蒸飯攤冷用前酵以米七斗共入麯末十八
斤餅藥八兩下水一石二斗蓋蓋厚圍俟發響揭開仍蓋一

日打扒一次連打六日足用方搾

金坛酒造麯

用白秈米布包踏餅稻草蓋罨七日晒干收貯釀如前酵三斗俟漿足用粘米七斗以滚水沃之急用冷水灌之浸一宿取起炊飯攤冷用麺十四觔同酵下缸入水一百二十斤如前打扒足月搾

秋露白酒

用米三斗用餅藥作白酒七日後入米麯末三両入水拌匀三十六斤火酒半斤封缸遂日打扒澄缸即可飲夏月亦可造

酒豆豉

用黑豆　　　　蒔蘿各二両陳皮四両砂仁一両花椒斤炒塩酧用黃酒三十醬油四十碗浸煳加甘草官桂各二両同拌浸晒大黑豆一斗如常盦法晒乾晒好四面轉晒其作料内杏仁最要製淂法泡去皮滚水飛淬冷淬撈起又飛又淬共七次其杏仁方極淬而甜白

醬油法

每豆一斗麯十斤要甜多用麯數斤水一百斤塩二十斤甜

醬法

每豆一斗炒香磨碎麯一百斤每麯一斤用塩四兩

醬瓜法

六月六日午時汲井水和麯不拘多少烝作捲子用黃蒿鋪蓋三七日取云晒干刷淨碾細听用秋後每麯一斤瓜二斤塩半斤醃三日一層瓜一層麯鋪好缸内逐日盤之日久方好止

米醬瓜茄

小麦一斗煮熟攤稍温谷樹葉襯蓋盦七日晒干為末另以糯米一斗煮爛飯攤冷用塩三斤拌末飯麦末極匀入缸晒

醬油法　甜醬法

每早翻轉再晒滿七日将瓜三十斤茄二十斤用塩七斤醃
一日夜取起瓜入醬缸内再一宿取茄入醬缸瓜茄入缸亦
每日翻轉至七日外取起晒干其茄搾油方晒收貯如再入
瓜茄如前醃入

醬瓜茄羌

炒黄豆一斗為末入麪二十和麪餅入黄晒晒干為末每黄
一斤鮮瓜一斤炒塩四両分作九分擦瓜每日擦三次三次
擦完将酒放下每黄一層瓜一層剩下黄将塩拌蓋上封固
七日盤一次盤六次或五次入醃過茄子每豆一斗茄子五
十個後以刀豆滚水焯過下之封固後入羌四五斤放透風
處半陰半陽不宜晒

又方

炒黄豆三斗炒麪三斗生麪七斗共滚水和作餅烝熟罨黄
每餅一斤塩四両下缸用新汲水淹之再取云晒之

豆豉

黄豆一斗晒干去皮菉瓜丁三升要一日晒干杏仁三升煮
去皮米再煮再浸共五次淬冷水再浸半日以無藥味為要
砂仁大茴小茴川椒陳皮各四両羌絲一斤紫蘇十斤陰干
鋪底甘草四両陳醬油十碗将前藥拌匀如干粥盛缸内悶
一宿如干再照前醬油酒数拌匀装餅要装結寔泥頭四面
二十一日

又法

小茄五斤入冷灰内一晝夜取云白酒糟三斤塩一斤河水
一碗

十香瓜

牛角菜瓜切片醃半日即搾去汁以羌絲蒔蘿杏仁拌匀布袋盛入甜醬內

醬瓜

極生菜瓜剖開瓤洗净晒一日候微干入陳甜醬〻之過秋候瓜肉透紅色以甜醬油以洗去瓜上甜醬烝籠烝透取出晒干巻之收貯听用久之不壞且甜净美口

豆腐乳法

每豆八升紅麯六両大茴四両酒醬六斤火酒六斤封一月即以豆腐壓干寸許方塊用炒塩紅麯和匀醃一宿次用連刀白酒用磨細和匀醬油入椒末茴香灌滿坛口貯收六月更佳腐內入糯米少許

茄腐法

旱茄一百个大黑豆三升茄切小塊用香油十両砂糖八両醬油一碗将油熬過後以醬油和糖入鍋煮茄勿大爛漉去存湯在鍋以豆煮之各晒干餘汁在浥茄內并一處收藏茄無豆亦可

收青菓法

白蘿卜切片一層青菓一層蘿卜收磁瓶內久而不干又以

馬蹄松切碎收亦妙

製香緣

破四五瓣不劈開去内粗絲及核用河水泡五六日每日換
水取起搾干用洋糖入蜜少許同香緣熬干以一炷香為度
成餅

又

香緣皮切絲用梜水浸去皮瓤絲梜水浸如前用热蜜洋糖
熬成醬圓

製橄欖 即貢欖

大橄欖一百枚磁片刮去皮投水中刮完銅鍋下蜜一斤双
梅三五枚和匀橄欖先武後文熬不住手攪以汁尽為度取
起干晒

藏梜桃肉

桃肉入鍋炒用棕刷〻衣用新炒米埋入坛中久不油

熟栗

将栗倏次近鍋底至鍋边俱排好鍋腈中少着水用箬一層
盖栗上洒湿盖鍋微火煮片時即熟

收梨

白萝卜尾挖孔将梨蒂揷入尾内久之不干

收諸菓

半熟摘下用臘雪水浄之以一層麻布一層棉布扎坛頭〻
柿漆塗之可收三年凡菓要有衣者

又收法

開花時如李子大即用油箬袋以線縛之至霜後摘之七日

製香緣 橄欖 藏梜桃 栗子 梨菓

換一白菓在蒂上可收二年

麪筋

麪筋切棋子塊裝鵝肚内煮極爛取云用暈醬油澆之極美

暈醬油

糯米三升烝飯猪肚五斤切塊同麯拌作酒五六日後酒熟則油化榨去酒漿和塩下醬黃晒撇油如常法其油鮮美

榧酥法

榧子去殼烘極热米泔水熬之取起去皮再烘热復以冷水激之如前再一次則榧子酥不可言矣

油酥法

重羅上白麪將荸薺水洋糖熟猪油和麪為酥内包洋糖瓜仁等菓入鍋烙熟酥美異常

柑橘 化痰清火

玄明粉半夏青塩百葯煎天花粉白茯苓各五錢訶子甘草烏梅去核各二錢硼砂桔梗各三錢以上俱用雪水煮半干去渣澄清取湯煮柑橘炭火微烘翻二次每次輕〻細捻使藥味盡入皮内如捻破水云即不妙矣

變蛋

栗灰或豆萁灰蕎麦灰亦可每灰一斗用塩二十四兩先將蛋一百二十枚放水桶内用扁栢湘潭茶紅梗花茶末菜煎湯澆蛋上泡透候干洗去用煎灰加石灰一碗同于鍋内炒热即將澆蛋水調灰色蛋水攏糠隔切

又買蘇州白炭灰十斗湘潭茶葉二斤塊石灰二十五斤如在二三月用不須增減若在四五月用減去石灰二三斤塩

葷醬油 榧酥 柑橘 变蛋

十三斤蛋洗净三千八百個外用楊州芦柴灰滚再入櫳糠
滚隔别装坛

酥魚

小鯽魚新鮮者五斤洗净好皮酒五斤香油猪肉各一斤半
椒十五六粒葱二三斤根好醬一碗魚入鍋将水加滿緩煮
一復時如淡加醬油待火候足将魚輕〻取起所餘之湯收
貯待用魚時入汁些須潤之

煨肥鷄鵝鴨

每日一隻用硫黄末半分入米内煨之一七驗

焙鷄法

鷄一只煮半熟剁小塊鍋内入脂油入許燒热将鷄略炒以
鏇子盛碗蓋之燒極热酒醋相拌入塩少許烹之候干又烹
如此数次候十分酥為妙

夏日醃鴨

鴨用炒盐醃揉軟竹竿高挑晒半日煑勝於臘醃

䤃蟹

蟹十斤酒六斤醬油五斤炒盐一斤作料聽用

糖蟹

取螯脚全蟹十只洗净收置稀眼籃内吊起風干一伏時將臍掐開螯脚以線扎之即放坛内用糟和盐其盐酌鹹淡加之花椒四合半胡椒大料茴香各合半甘草一合同糟每蟹一層盖糟一層糟好取起供用

又

三十團臍不用尖好糟斤半ㄟ斤盐好醋半斤ㄟ半酒听君留供到年边

蝦鬚

大蝦煑熟去尽皮鬚將快刀細切爛好醬瓜羌極細入香油同熬熟取起即將蝦置鍋微ㄟ火炒使肉漸松瓜羌拌油一同炒黄色即取起要看火候如火略大便焦不堪用矣江南白蝦有子更妙不可淂草蝦亦可

蝦鬆法亦如肉鬆法

先將猪油少許塗鍋將蝦水氣逼干次將盐酒醋椒料入鍋内同炒極干如淡再加作料炙之取出烘干成末

醉蛤蜊

蛤蜊十斤先用白酒泡晾干再用白酒二斤醬油一斤椒半許醉之醉蟹盐料納臍

肥蛤

用水洗净将豆粉和調塗口一線米泔浸一宿取起肥大異
常

田螺螄

田螺大者去尖納塩醃熟切片壳内汁用猪油椒料收之

糟泥螺

先将泥螺用白水與白酒浥淡後用白酒娘一分蝦油三分
和匀以泥螺用洋糖拌過半月浸入坛便好甜糟亦妙

黄雀

用時将酒洗净糟以精肉碎切包之外以豆腐皮包数層煮
熟

風肉

腊月四九頭取不犯水猪肉一方掛當風處有日次年夏月
取煮別有一種風味

臘肉

肥嫩猪肉十斤切二十段塩八兩酒二斤調匀猛力揉之其
軟如棉大石壓去水十分干以剩下醃水塗之肉上篾掛當
風處

千里脯

牛羊猪俱可煮一斤肉一斤釀酒二盞淡醋白塩四錢冬日
三錢茴香花椒末各一錢拌一宿又武火煮令汁干晒之

肉鬆

取精肉不用肥不拘多少入鍋煮熟切細入原汁煮干味淡

加作料再煮取出烘干成末不用醤油微火徐〻炒之

暑月收藏鮮肉

每十斤用盐照常醃半刻用醋一碗反覆浸半刻又用麻油一鍾澆透或煮或晒或火烘聽用不生蛆不臭不爛

蒸猪肉頭

猪肉剹開浸去血水略焯将皮上毛去極净煮微熟取起又上下兩開去皮将刀劃皮成小塊刀切微深些以椒盐大料擦皮上擦到再入蒸籠蒸之極爛籠内微用酒洒不用刀切

水晶肉圓

候極好晴天将蒸熟無餡饅頭去皮晒極干碾粉肥肉切小釘微剹精肉不用入前碾粉如常蒸肉圓法藕粉不碾粉

醃火腿

用醋少許拌擦則盐味易入

煠魚

鮮鯽魚治净微醃少刻用石壓再洗净鋪板上晒極干用時将沙糖和濃汁搽魚二面入油鍋煠黄取出花椒煎過的滚醋乘魚出油時趁热拖之

魚鮓

青魚治净切塊每十斤炒盐十二两以六两拌魚滇二三次将魚搾干椒末六銭白酒藥四丸細麯五合為末和盐将魚

拌匀收小坛中一二日用石壓定天热二七日天寒三七日
蔴油拌匀收小坛再以石子壓定用麻油灌滿

鱑魚

鱑魚乾短段米泔水浸軟洗淨入鍋煮乘热将手搓熬溶水
成膏切方塊以礬水泡收夏日勤易水即可久而不壞用時
即取起切薄片加香料麻油如魚鮓法